

# SCHEMA TECNICA

**Nome:** Faje 'n Ross

**Denominazione:** Freisa di Chieri DOC Superiore

**Vitigno:** Freisa 100%

**Raccolta:** manuale in cassette

**Vinificazione:** pigiadiraspatura e fermentazione in vasche d'acciaio e tonneau di rovere di diverse capacità, senza controllo della temperatura. Fermentazione per 7 giorni con follature manuali e regolari rimontaggi a gravità. Macerazione post-fermentativa per 20 giorni.

**FML:** in acciaio

**Affinamento:** circa 6 mesi in botte nuova, 6 mesi in botte vecchia e 2 mesi circa in acciaio.

**Produzione:** da 2 000 a 3 000 bottiglie circa all'anno.

**Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino

**Olfatto:** caratteristico, delicato

**Gusto:** amabile, morbido, fresco

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** i primi piatti, risotti ma ideale con i salumi stagionati e con i fritti.

**Il nome:** tradotto dal dialetto piemontese, sta a significare: "fagli un rosso", tipica espressione utilizzata in queste zone quando ci si ritrova in compagnia di amici, per festeggiare in allegria. Quale modo migliore per brindare quindi...? "Faje 'n ross".



**La Biòca S.r.l. agricola**

Via Alba 13/A, Serralunga d'Alba (CN) 12050, ITALIA

P.ta IVA/CF: 03447080049; ICQRF: CN 9214; Numero REA: CN – 291465

t.: (+39) 0173 613 022; e-mail: [info@labioca.it](mailto:info@labioca.it); [www.labioca.it](http://www.labioca.it)

**La Biòca**